

MENU du 30 Mars au 15 Mai 2026

Réalisé selon le PNNS (Programme National Nutrition Santé). Arrêté du 30 septembre 2011 ET De la Loi EGALIM du 21 Janvier 2020

Lundi 30 mars allergènes	Mardi 31 mars allergènes	Jeudi 02 avril allergènes	Vendredi 03 avril allergènes
Piémontaise 3-4 Cordon bleu 🇫🇷 1-7 Courgettes 3-7 Yaourt bio 7	Concombre Jambon grill 🇫🇷 Haricots blancs 🏠 Donuts chocolat 1-3-4-6-8	Tomates mozza 7 Rougail saucisses 🏠 🇫🇷 Riz Fruit	Œuf dur 3 Pâtes/lentilles 🏠 🇫🇷 1 Flan brocolis 🇫🇷 3-7 Compote
Lundi 20 avril allergènes	Mardi 21 avril allergènes	Jeudi 23 avril allergènes	Vendredi 24 avril allergènes
Vermicel 1 Omelette 🏠 🇫🇷 3 Pommes de terre /Salade Petit-suisse 7	Carottes râpées Cuisse de poulet 🇫🇷 Haricots verts Yaourt sucré 7	Endives aux noix 8 Paupiette de veau 1-3-6 Carottes 7 Gouda/ fruit 7	Macédoine 3-10 Brandade Morue 7 Camembert 🇫🇷 7 Kiwi
Lundi 27 avril allergènes	Mardi 28 avril allergènes	Jeudi 30 avril allergènes	Vendredi 01 mai allergènes
Salade pois chiche 4-2 Pizza fromage 1-7 Salade verte Flanby 7	Feuilleté fromage 1-7 Boule bœuf 🇫🇷 6 Semoule 1 Salade fruits	Salade composée 1-3-4 Coquillettes carbonara 🏠 🇫🇷 1-7 Fraise	Rosette Poisson 3-7 Epinard 7 Mille-feuille 1-3-7
Lundi 04 mai allergènes	Mardi 05 mai allergènes	Jeudi 07 mai allergènes	Vendredi 08 mai allergènes
Rillettes Nuggets poulet 🇫🇷 1-3-5-7 Ratatouille Glace 7-8	Betterave Steak haché 🇫🇷 Frites Yaourt sucré 7	Coleslaw 10 Ravioli 🇫🇷 1 Paris Brest 1-3-7-8	Taboulé 1-6-9-10 Hachi végétal 6-7 Yaourt 7
Lundi 11 mai allergènes	Mardi 12 mai allergènes	Jeudi 14 mai allergènes	Vendredi 15 mai allergènes
Carottes râpées Hachi Parmentier 🏠 🇫🇷 7 Salade verte Poire chocolat 8	Salade Pâtes 1-2-3-4-10 Poisson 4-7 Choux fleur 7 Éclair chocolat 1-3-7-	Melon Rôti de porc 🇫🇷 Lentilles vertes Liégeois 7	Salade au bleu 7 Boule végétale 3-6-9 Pâtes 1-7 Orange

Sous réserve de modifications !! produits locaux produits bio Menu végétarien 🏠 Fait Maison

Listes allergènes :

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.)	8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)
2. Crustacés et produits à base de crustacés	9. Cèleri et produits à base de cèleri
3. Œufs et produits à base d'œufs	10. Moutarde et produits à base de moutarde
4. Poissons et produits à base de poissons	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
5. Arachides et produits à base d'arachides	12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)
6. Soja et produits à base de soja	13. Lupin et produits à base de lupin
7. Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	14. Mollusques et produits à base de mollusques